Comisión Especial de población y desarrollo
Carpeta Nº 888 de 2016

Versión Taquigráfica N° 788 de 2016

EXCEDENTES DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN

Normas para su aprovechamiento

Versión taquigráfica de la reunión realizada el día 3 de noviembre de 2016

(Sin corregir)

PRESIDE:	Señor Representante Jorge Meroni.
MIEMBROS:	Señoras Representantes Macarena Gelman y Lucía Rodríguez y señores Representantes Ruben Bacigalupe, Gonzalo Civila, Oscar De los Santos, Ignacio Estrada, Jorge Guekdjian, José Querejeta, Heriberto Sosa y Nicolás Viera.
INVITADOS:	Por el Ministerio de Salud Pública, señoras Directora del Departamento de Alimentos, Q.F. Graciela Mazzeo, doctora en nutrición Isabel Bove y Asesora responsable del Área Programática en Nutrición, licenciada en nutrición, Ximena Moratorio.
SECRETARIA:	Señora Ma.Cristina Piuma Di Bello.
PROSECRETARIA:	Señora Lourdes E. Zícari.

SEÑOR PRESIDENTE (Jorge Meroni).- Habiendo número, está abierta la reunión.

La Comisión Especial de Población y Desarrollo tiene el gusto de recibir a integrantes del Ministerio de Salud Pública, a la Directora del Departamento de Alimentos, química farmacéutica Graciela Mazzeo; a la licenciada en nutrición, doctora Isabel Bove y la asesora responsable del área programática de nutrición, magister en nutrición Ximena Moratorio.

La solicitud realizada por la Comisión tiene que ver con un proyecto que ya fuera enviado al Ministerio de Salud Pública referido a excedentes de productos de alimentación y normas para su aprovechamiento.

Nos queda citar al Congreso de Intendentes para conocer su opinión, porque son las Intendencias las que hacen el control bromatológico.

Sin más, con mucho gusto les cedemos el uso de la palabra.

SEÑORA BOVE (Isabel).- Tenemos el gusto de decirles que hemos analizado el proyecto a consideración de esta Comisión Para el Ministerio, es de conocimiento que a nivel mundial existe preocupación por la cantidad significativa de alimentos producidos y no consumidos

La reducción de la pérdida de alimentos, conlleva a mejorar el medio ambiente y tiene un impacto positivo para las empresas productoras y los comercios expendedores de alimentos.

Se considera que las políticas a implementar para mitigar el problema deben estar dirigidas a todos los procesos involucrados a lo largo de la cadena alimentaria, teniendo en cuenta las prioridades para el desarrollo sustentable, asegurando la inocuidad alimentaria y protegiendo la salud del consumidor.

Por lo expuesto, desde el Ministerio de Salud Pública, se entiende conveniente que se proponga sancionar una ley que apunte al mejor uso y destino de los excedentes de los productos alimenticios.

Sin embargo, al hacer el análisis sobre el proyecto de excedentes de productos de alimentación y normas para su aprovechamiento, se han identificado algunos riesgos para la salud de la población que deben ser tenidos en cuenta. Los mismos serán expuestos por la Directora del Departamento de Alimentos, química farmacéutica Graciela Mazzeo, y por la asesora responsable del área programática de nutrición, magister en nutrición, Ximena Moratorio.

SEÑORA MAZZEO (Graciela).- Me voy a centrar en el aspecto de la inocuidad de los alimentos, que es lo que atañe a mi departamento.

En primer lugar, consideramos que es un objetivo loable tratar de mejorar el acceso a los alimentos por parte de franjas de la población que presentan problemas en ese sentido. Además, es una realidad la existencia de desperdicios de alimentos. No desconocemos que este tipo de propuestas cuentan a la fecha con varios antecedentes a nivel mundial, cuyo devenir se debería evaluar. Sin duda, han contado con la calurosa aprobación por parte de las organizaciones preocupadas por el acceso a los alimentos. Sin embargo, evitar su desperdicio no significa inferir en que la donación sea la forma de mejorar el acceso a los alimentos de la población más vulnerable sino que, en nuestra opinión, deberían evaluarse otras alternativas para alcanzar este objetivo.

Para la elaboración de un proyecto de estas características, consideramos necesario recopilar la legislación actual del Uruguay relacionada con el desperdicio de alimentos, de manera que la donación de los mismos asegure su uso inocuo, tanto para el consumo humano como para la alimentación animal.

Además, se considera necesario realizar en el país la medición del desperdicio de alimentos y su relación con la cadena de valor. Al respecto cabe mencionar que recientemente la FAO ha conformado un comité nacional para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos, en el que participan los Ministerios de Salud Pública; de Desarrollo Social; de Ganadería, Agricultura y Pesca; de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente; la Dirección Nacional de Medio Ambiente y la Intendencia de Montevideo.

En este ámbito se ha definido como una línea de acción prioritaria cuantificar las pérdidas y desperdicios de alimentos a nivel nacional.

Con relación al consumo de esos alimentos que de otro modo se hubieran descartado, intentaremos reseñar los peligros que esta práctica podría entrañar si no se toman en cuenta todos los aspectos implicados.

Desde el Departamento de Alimentos del Ministerio de Salud Pública la preocupación central sobre este tipo de prácticas se centra en la inocuidad de los alimentos implicados -es decir, alimentos seguros para el consumo-, y de qué modo este sistema de donación de excedentes podría implicar un riesgo para la salud de la población.

Asegurar el consumo de alimentos inocuos es una obligación establecida por leyes y normas que involucran a varias instituciones del Estado, entre otras, al Ministerio de Salud Pública que, de acuerdo con la Ley Nº 9.202 -ley orgánica-, le otorga la competencia de policía sanitaria de los alimentos.

Se necesita garantizar los mecanismos que aseguren dicha inocuidad y que hagan posible a lo largo de toda la cadena

——inclusive hasta el consumidor final-, el retiro de los alimentos que no sean inocuos. Para cumplir con este fin sería necesario fortalecer el sistema de control de la inocuidad de los alimentos del país.

En cuanto al proyecto de ley, en cada artículo planteamos las preguntas que nos surgen, teniendo como preocupación central la inocuidad, las responsabilidades sanitarias, el cumplimiento de la normativa vigente en materia de alimentos, las competencias de los respectivos organismos, y las operaciones implicadas, es decir, almacenamiento y distribución de los alimentos.

Con relación al artículo 1º, se debería definir y quedar claramente establecido su alcance, cuáles son los alimentos involucrados, qué significa la frase “no están aptos para su venta pero que puedan ser consumidos”, y las responsabilidades en cuanto a considerar a los alimentos excedentes como válidos.

En cuanto al artículo 2º, nuestra principal preocupación es la responsabilidad por el riesgo de pérdida de inocuidad de los alimentos y las posibles enfermedades de transmisión alimentaria que puedan causar, que llamamos etas.

En la legislación alimentaria actual las responsabilidades por la comercialización del alimento en base a normas nacionales previamente establecidas, son compartidas por los elaboradores, fabricantes, importadores y distribuidores. Solo se pueden comercializar alimentos inocuos que cumplan con las especificaciones establecidas por las normativas, es decir, rotulación, fecha de vencimiento, ingredientes aprobados, etcétera.

Considerando que las entidades, ONG u organizaciones benéficas o de caridad no tienen como rol el control sanitario de los alimentos, nos preguntamos cómo podrán evaluar el riesgo de que los alimentos excedentarios donados causen enfermedades a la población a la que va dirigida. Y más aún teniendo en cuenta que estas organizaciones priorizan la atención de los niños y adolescentes de los hogares más vulnerables.

Respecto al artículo 4º, volvemos a informar que en nuestro país, todos los establecimientos que comercializan alimentos están regulados y habilitados por las autoridades competentes: intendencias o el Ministerio de Salud Pública.

Consideramos que los bancos de alimentos, entidades, ONG u organizaciones benéficas o de caridad no deberían -ni es aconsejable que lo hagan-, cumplir con el rol de empresa alimentaria; deberían ser habilitadas por parte de las autoridades competentes para los procesos que se mencionan en este artículo.

En cuanto al artículo 5º, que refiere a los alimentos caducados y su destino a la alimentación de animales o la producción de compost para la agricultura, entendemos que se debe consultar al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Con relación al artículo 6º, parecería adecuado que la ley encomiende al Mides la función de inspección, contralor y la eventual aplicación de sanciones por su incumplimiento, en virtud de que el INDA está bajo su órbita, y su misión es proteger y promover el ejercicio del derecho humano a la alimentación adecuada, la seguridad y la soberanía alimentaria de todos los habitantes del territorio nacional, con especial énfasis en la población social y biológicamente vulnerable.

Sin embargo, dadas las características del proyecto, se debe tener en cuenta que el Mides no forma parte de las instituciones que integran el sistema de control de alimentos.

En síntesis, desde el Departamento de Alimentos del Ministerio de Salud Pública consideramos que, tal como está redactado el proyecto sobre excedentes de productos de alimentación y normas para su aprovechamiento, podría implicar un riesgo para la salud de la población con relación a las enfermedades transmitidas por los alimentos, ya que resulta difícil implementar prácticas y controles para los alimentos excedentes, de forma de garantizar la inocuidad y la seguridad para la salud.

Muchas gracias.

SEÑORA MORATORIO (Ximena).- Queremos destacar algunos aspectos vinculados con la calidad nutricional de los alimentos que potencialmente pueden ser donados. En ese sentido, queremos hacer algunos comentarios que se detallan en la exposición de motivos.

En primer lugar, el proyecto apunta a potenciar la seguridad alimentaria y nutricional, y por eso se deben tener claro sus implicancias.

La seguridad alimentaria y nutricional se da cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana. Este es el concepto que ha manejado la FAO desde la Cumbre Mundial de Alimentación de 1996, y que nosotros tomamos. En este entendido, dar respuesta a la inseguridad alimentaria no implica solo transferir alimentos en cantidad suficiente, sino que también se debe contemplar la calidad nutricional para alcanzar la seguridad alimentaria y nutricional. Por eso, nos surgen algunas dudas sobre si el proyecto contempla este concepto.

Otro aspecto hace referencia a los asuntos sociales de nuestro tiempo como, por ejemplo, la desnutrición. En ese sentido, queremos destacar que la desnutrición en nuestro país ha disminuido significativamente. Al igual que en el resto de Latinoamérica, el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no trasmisibles relacionadas con una mala alimentación, se han convertido hoy en uno de los mayores problemas que enfrenta la salud pública. De cada diez uruguayos, cuatro presentan sobrepeso y tres obesidad, según nuestra última encuesta de factores de riesgo publicada en 2013. Para ser más exactos, el 65% de los adultos presentan algún grado de sobrepeso u obesidad. Cada vez más el sobrepeso y la obesidad afecta a un mayor número de jóvenes, inclusive a adolescentes y niños; es decir que este problema no está circunscripto a los adultos. Casi cuatro de cada diez jóvenes de entre 15 y 24 años, de acuerdo con datos de la misma encuesta, y tres de cada diez de entre 13 y 15 años ya presentan sobrepeso u obesidad. Entre los niños menores de 4 años el problema de exceso de peso afecta prácticamente a uno de cada diez.

La obesidad se asocia con la aparición de enfermedades no trasmisibles, crónicas, como las del sistema circulatorio, diabetes tipo II, varios tipos de cáncer, etcétera. El 38% de la población uruguaya actualmente presenta hipertensión arterial, y casi un 8% muestra cifras elevadas de glucosa en sangre.

Además, este problema del exceso de peso, sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no trasmisibles, no está circunscrito a las clases socioeconómicas medias o altas; por el contrario, actualmente muchas familias que enfrentan situaciones de vulnerabilidad alimentaria conviven con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas, lo que hoy se conoce como la doble carga de enfermedades nutricionales, que realmente es un gran desafío que debemos afrontar.

El avance en el consumo de los productos que hoy definimos como ultraprocesados, que contienen una excesiva cantidad de azúcar, sal y grasa, está impulsando la escalada del exceso de peso en la población. Actualmente, las grandes superficies y los pequeños mercados comercializan infinidad de productos que definimos como ultraprocesados, que se ofrecen en atractivos envases que, en general, son muy similares o iguales en todo el mundo, y que las trasnacionales que los producen invierten muchísimo dinero en su promoción, porque están acompañados de una gran impronta de publicidad que nos induce a consumirlos. En general, sus ingredientes son de muy bajo costo, por lo que se comercializan en envases de gran tamaño, y de esta forma favorecen un consumo mayor de calorías, aumentando el riesgo de obesidad. La gran mayoría de estos productos contiene más calorías, más azúcar, más sal y grasas de mala calidad -por ejemplo, las grasas trans, las parcialmente hidrogenadas-, que los alimentos naturales o las comidas caseras. Además, como son productos diseñados -porque su fin es tener una larga vida útil, permanecer mucho tiempo en las góndolas-, se emplean grandes cantidades de sal, que extiende la duración del producto, y grasas resistentes a la oxidación, con las consecuencias que ya todos conocemos. Por otra parte, como conservan muy poco de la matriz del alimento natural, son pobres en fibras y en muchas de las sustancias antioxidantes que contienen los alimentos naturales y que protegen la salud.

La tendencia a aumentar la venta de estos productos ultraprocesados y de la comida rápida en nuestro país, está entre las más expresivas del mundo, y estos alimentos impulsan el aumento del índice de masa corporal por encima del límite de 25, que es lo que caracteriza el exceso de peso. Un estudio de la OPS en el que se comparó las ventas de los productos ultraprocesados en varios países de Latinoamérica, entre 1999 y 2013, concluyó en que la venta de bebidas azucaradas prácticamente ha sido duplicada en nuestro país, pasando de

32 a 96 litros por persona, por año, y la de otros productos ultraprocesados, con excesiva cantidad de azúcar, sal y grasas como snacks, galletitas rellenas, alfajores, postres industrializados, tapas para masas y empanadas, mezclas para tortas, pastas instantáneas, helados, nuggets, carnes procesadas -panchos, hamburguesas-, productos prefritos, caldos y sopas instantáneas, prácticamente se ha duplicado ascendiendo de 15,8 a 29,5 kilogramos por persona y por año, es decir, alrededor de 10 kilogramos. En igual período, el índice de masa corporal, por encima de 25 -que es el punto de corte para establecer sobrepreso, y 30, para establecer obesidad- escaló de 52,5% en 1998 a 64,9% en 2013 -casi un12%-, y la obesidad de 18,0% a 27,6%, casi un 10%. Es decir, en el mismo período el consumo de bebidas azucaradas se triplicó a la vez que se duplicó en el caso de los otros productos.

Por eso, nos preocupa que el proyecto titulado “Excedentes de productos de alimentación.- Normas para su aprovechamiento” pueda incentivar la donación y, por ende, el consumo de productos ultraprocesados por parte de la población económicamente más desfavorecida, ya que el tipo de alimentos que se pueda distribuir quedará ligado en gran medida a los excedentes de las grandes superficies cuya oferta se basa, en gran parte, en una extensa gama de productos de este tipo. En ese sentido, se podría promover en la población más desfavorecida, en especial en niños y adolescentes -como dijimos, la publicidad de estos productos está enfocada mayoritariamente a niños y adolescentes, que son mucho más influenciables, porque no pueden discriminar entre información y mensaje publicitario-, el consumo de productos con excesiva cantidad de grasas, azúcares y sodio, exponiéndolos así a un riesgo aun mayor de contraer sobrepeso, obesidad y enfermedades no trasmisibles.

Por tanto, en la exposición de motivos se debe considerar el riesgo que implica la donación de este tipo de productos frente a la preocupante epidemia de sobrepeso y obesidad, que cada vez más afecta a edades más tempranas y su relación con el consumo de productos con excesiva cantidad de azúcar, sal y grasas.

En síntesis, desde el Área Programática de Nutrición, de la cual soy responsable, vemos con preocupación el impacto que podría tener esta ley en el incremento del consumo de productos con excesiva cantidad de sal, azúcar y grasa, especialmente en niños y adolescentes de los hogares más vulnerables. SEÑORA BOVE (Isabel).- En conclusión, desde el Ministerio de Salud Pública se piensa que el proyecto que se está considerando, si bien podría ser el comienzo de una posible solución a la pérdida y desperdicio de alimentos, debería tener en cuenta lo expresado anteriormente en relación a los posibles riesgos para la salud, en cuanto a enfermedades trasmitidas por los alimentos, así como también al tipo y calidad de productos a ser donados para evitar su contribución al alza de la epidemia del sobrepeso y la obesidad y de las enfermedades no trasmisibles, que tan gravemente afectan a la población del país.

Quedamos a disposición para responder las preguntas que se nos quiera hacer.

SEÑOR QUEREJETA (José).- Antes que nada, quiero agradecer a la delegación por su visita.

Cuando este proyecto de ley ingresó a la Comisión, yo trasmití mi preocupación a algunos compañeros del Frente Amplio, y consulté a amigas y amigos que trabajan en nutrición para tener más información al respecto.

Participé de un seminario de primera infancia en Monterrey hace unos días y, de casualidad, me tocó ser moderador y presentar al doctor Rubén Grajeda, asesor regional de la OMS y OPS. Allí pude comprobar la preocupación que existe a nivel mundial por esta problemática, sobre todo teniendo en cuenta los problemas de sobrepeso y obesidad.

Creo que en el Parlamento hay mucho voluntarismo -es loable que a nivel humano nos muevan estas cuestiones-, pero debemos hacer un análisis más serio ya que debemos legislar, y por eso el aporte de ustedes es muy importante.

He leído en la prensa que el Ministerio de Salud Pública -por suerte- está trabajando en el etiquetado de alimentos, que es un paso muy importante. Estuve en Chile en junio y pude comprobar que allí se utiliza un mecanismo de etiquetado que indica los niveles de azúcar y grasas trans, y uno similar es utilizado en Ecuador.

Cuando estuve en Chile fui con mis hijas a un supermercado, y en las góndolas había todo tipo de productos. A la hora de elegir, por ejemplo un chocolate, uno no discrimina, pero si uno lee lo que contiene, tal vez, termina optando por otro producto.

Enhorabuena que el Ministerio de Salud Pública está trabajando en eso. Reitero, el aporte de ustedes es muy importante para nosotros.

SEÑOR VIERA (Nicolás).- Antes que nada, quiero agradecerles por el aporte.

Como decía el señor diputado José Querejeta, para esta Comisión asesora del pleno de la Cámara de Representantes es muy importante echar luz técnica sobre el proyecto de ley en cuestión.

Recibimos esta iniciativa de parte del señor diputado que lo presentó, y al estudiarlo nos surgieron algunas dudas. A lo largo de este proceso, han pasado por aquí diferentes instituciones para dar su punto de vista. No obstante, aún nos queda pendiente la visita del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, entre otros organismos, cuyos insumos son muy importantes para nosotros.

Personalmente, me pregunté si para estos casos es necesario crear una ley o alcanzaría con aplicar un programa de sensibilización fuerte que apunte a educar a la gente para que sepa cuáles son los productos saludables que puede consumir.

Por otra parte, quiero señalar que me causó sorpresa que en el proyecto no se mencione al Ministerio de Salud Pública como controlador de calidad. Específicamente, en el artículo 6º se atribuye al Mides la inspección y el control de todo este proceso, y quedan por fuera las intendencias y el Ministerio de Salud Pública. Esto forma parte de las cuestiones que hay que mejorar. Considero que este proyecto va a tener que tomar otra dirección. Evidentemente, en este período hemos venido encontrando situaciones como la que ustedes plantean hoy que hacen a que tengamos que mejorar el proyecto.

La sociedad uruguaya tiene el problema de qué hacer con el excedente de alimentos y, como siempre sucede en varios temas, hay diferentes bibliotecas. Debemos evaluar esta situación para alcanzar una ley que apunte a lo óptimo para resolver el problema. En ese sentido, el aporte que han hecho ustedes es muy valioso.

SEÑOR ESTRADA (Ignacio).- Antes que nada, quiero agradecer su visita y el aporte que han hecho, que es muy interesante.

Cuando el señor diputado Peña presentó el proyecto, se lo envié a un conocido que trabaja en la Red Mundial de Bancos de Alimentos para Latinoamérica, y uno de los puntos que él más destacó fue la educación, ya que es muy positiva e independiente de todos los mecanismos. Quienes somos padres les enseñamos a nuestros hijos que no se desperdicia la comida, pero esto es algo que tenemos que impulsar.

Quiero preguntar a la licenciada Moratorio qué tipo de alimentos, además de las frutas, sería adecuado donar a las poblaciones vulnerables.

SEÑOR GUEKDJIAN (Jorge).- Los tres miembros del Ministerio de Salud Pública aquí presentes nos han ilustrado infinitamente.

Lo que ha manifestado la licenciada Moratorio nos ha conmovido mucho, porque no se nos había ocurrido pensar en que al redistribuir los excedentes de alimentos en la población más carenciada, quizás tengan insumos que no son buenos.

Todos sabemos que a todos los niños les gusta ir a comer a McDonald's. Eso es inevitable a todos los niveles. Aclaremos que no tengo nada contra McDonald's. Pero estamos pensando en el exceso de elementos como los que fueron mencionados aquí.

Se ha dicho que el 65% de la población tiene sobrepeso u obesidad y esa cifra me asusta mucho, porque yo me pregunto qué va a pasar en el futuro.

El proyecto me parece viable, y como decían los señores diputados Viera y Querejeta, sería bueno que prosperara porque da pena que los alimentos que están sobrando se desperdicien y también ver que en los contenedores hay chicos y gente grande buscando comida. Sería muy bueno para el país que con este proyecto contribuyéramos humana y cristianamente en ese sentido.

Quisiera saber si hay algún modo de calificar los alimentos que tienen excedentes o qué experiencias hay en otros países; el relato del señor diputado Querejeta me sorprendió. Es injusto que los alimentos se desperdicien, que se tiren.

¿Cuál sería el mecanismo, si existe para rescatar ese tipo de alimentos, sin perjudicar la salud?

SEÑOR BACIGALUPE (Ruben).- Es importante que estén los representantes del Ministerio de Salud Pública para analizar este tipo de proyectos.

Una parte del informe que nos brindaron está basada en cómo los uruguayos nos alimentamos -según dijeron, bastante mal- y otra, en el proyecto en sí, en qué destino se da a los alimentos excedentes.

Hay una realidad que no podemos desconocer; esta situación se viene dando sin ningún tipo de reglamentación ni ley. Este proyecto busca llevar adelante un proceso para que los alimentos excedentes que se están entregando sean lo menos nocivo posible y que lleguen en las mejores condiciones a quienes los necesitan, obviamente a los más vulnerables.

La cuestión apunta por un lado a que no nos alimentamos bien y por otro, qué hacemos con los excedentes. Quisiera saber si los representantes del Ministerio de Salud Pública entienden que es necesaria una ley o si es mejor prohibir que este tipo de cosas, para que no lleguen a la gente.

SEÑOR QUEREJETA (José).- Aclaro que no estoy en contra de las donaciones. Hay que tomar muy en cuenta lo que plantea la delegación. El tratamiento de alimentos excedentes está regulado; si el alimento está dentro de la fecha de vigencia para su consumo se puede comprar o donar. Si el alimento está vencido hay que atenerse a las disposiciones de las intendencias.

Estoy de acuerdo con las donaciones porque en 2002 -cuando había mucha hambre- fui fundador de una ONG. La gente más vulnerable también tiene derecho a disfrutar de una merienda con un alfajor y un jugo, no como una alimentación diaria, sino como forma de recreación, de acceder a un gusto que todos podemos tener; todos disfrutamos de tomar un jugo y comer un alfajor, pero en un marco determinado.

Estoy de acuerdo con las donaciones, pero en un marco determinado; el señor diputado Nicolás Viera lo decía muy bien. Hay que trabajar mucho en educación y buscar la forma de que los alimentos no se desperdicien. Escuché que ya hay un Comité Nacional de la FAO, integrado por los Ministerios de Salud Pública; de Desarrollo Social; de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente, y de Ganadería, Agricultura y Pesca, y por la Intendencia de Montevideo con la finalidad de buscar una medición de los desperdicios. Es un buen comienzo para regular la donación de alimentos excedentes.

SEÑORA MORATORIO (Ximena).- Antes que nada, por si no quedó claro, entendemos la intención y compartimos el espíritu del proyecto en el sentido de dar viabilidad a la donación de alimentos y que se utilicen de la mejor manera.

Pero entendemos que hay otros pasos previos en la cadena que también pueden contribuir a que las pérdidas y desperdicios de alimentos sean menores porque este proyecto apunta al último eslabón de la cadena. Se puede prevenir que haya tantas pérdidas y desperdicios haciendo un mejor control en otras etapas de la cadena, planificando las compras y los insumos, tanto a nivel de los hogares -como decía el señor diputado, hay que trabajar en la educación, disminuyendo cada uno de nosotros las pérdidas- como en otros ámbitos.

En relación a qué tipos de alimentos deben ser consumidos desde el punto de vista nutricional, consideramos que la alimentación debe basarse en productos naturales. El próximo mes el Ministerio lanzará la nueva guía de alimentación, que pensamos puede ser un insumo muy importante para otros procesos y políticas vinculados a la alimentación. Allí hablamos de basar la alimentación en productos naturales porque está

demostrado que una alimentación nutritivamente adecuada se logra combinando una amplia variedad de alimentos naturales de origen vegetal con una variedad de alimentos naturales de origen animal, como leche, huevos y cantidades moderadas de carnes, evitando los excesos de grasas, azúcar y sodio, utilizados en el procesamiento y ultraprocesamiento de alimentos.

SEÑORA MAZZEO (Graciela).- Manifestamos nuestra preocupación respecto a que debería definirse y quedar claramente establecido el alcance de este artículo, es decir, cuáles serían los alimentos involucrados. El artículo 1º refiere a todos los alimentos: los que exceden las ventas en los supermercados y todas las empresas alimentarias, por ejemplo, los bizcochos de una panadería. Como es tan amplio el alcance, en nuestra exposición proponemos que debería definirse el alcance del artículo, el concepto de la frase "no se encuentran aptos para su venta pero que todavía sean válidos para su consumo humano".

A nivel mundial, en el Codex Alimentarius -del que Uruguay es parte-, hay una discusión muy importante respecto a qué significa la fecha de vencimiento, es decir si el alimento puede consumirse o no luego de esa fecha. En Uruguay, por norma, el alimento se puede consumir hasta la fecha de vencimiento establecida en su rótulo. De ahí en más, el alimento no está apto para su consumo.

Asimismo, hay que establecer quiénes serán responsables en considerar los alimentos excedentes como aptos para su consumo.

Otra cosa muy importante es que en Uruguay el sistema de control de inocuidad de alimentos está compartimentado; varios ministerios e instituciones tienen distintas responsabilidades al respecto, como ocurre especialmente en toda Latinoamérica. Los equipos de fiscalización y de control en el área de alimentos no son potentes. Los equipos de inspección de los ministerios y de las instituciones -por ejemplo Inavi- relacionadas con el control de alimentos deberían fortalecerse para poder controlar en este eslabón de la cadena si el alimento excedente puede ser consumido. En mi opinión, con el sistema actual de control, es muy difícil.

Por otro lado, asistimos a debates de la Comisión Europea en la que hay una discusión muy fuerte sobre este tema. No los citamos como referencia en el informe, pero si lo desean lo tenemos a disposición. Allí se plante disminuir el excedente no solamente en el último paso de la cadena, sino en toda la cadena de producción del alimento. Por eso decimos que evitar el desperdicio no implica donar los alimentos.

SEÑORA BOVE (Isabel).- Es necesaria una ley respecto a la donación. De hecho, las donaciones se hacen y es mejor que se hagan de manera correcta que de la forma como se hacen hoy.

Durante diez años estuve al frente del Plan CAIF y era tremendo cómo había que parar las donaciones de todo tipo de productos. Uno se sorprendía que vinieran a donar comprimidos de Omega 3 o que se hicieran invitaciones a los niños.

Algo muy importante que debemos tener en cuenta es que cuando una empresa tiene un nuevo producto, busca que el consumidor lo acepte. Mi mamá siempre contaba que para que se aceptara la Coca Cola, la regalaban en todos los cines y por las casas. Si una empresa tiene excedentes de un producto que no es bien aceptado en una superficie, lo dona a los niños, que se habitúan al sabor y van a querer que sus papás se lo sigan comprando. Las empresas de comida rápida quieren que los niños adhieran a su marca; regalan su comida para que los niños luego se la pidan a sus padres.

La industria nos está cambiando el sabor. Uno come por placer; comemos lo que nos gusta, y eso se educa. De a poquito la industria alimentaria nos ha venido educando, por ejemplo, a comer más azúcar. Una botellita de Coca Cola, de 600 centímetros cúbicos, tiene doce cucharaditas de azúcar. ¿Alguno de ustedes pondría doce cucharaditas de azúcar al café con leche? ¡Jamás!; le pondríamos un sobrecito. Imaginen si al café con leche le pusiéramos doce sobrecitos de azúcar; ¡ni siquiera se diluiría! Pero la industria puede hacerlo; la industria agrega sal y azúcar para exacerbar los sabores. Cuando uno come algo salado, también come azúcar, y cuando come algo dulce, come sal, porque se exacerban ambos sabores.

La salsa kétchup tiene 13% de tomate; el resto es vinagre, azúcar, sal y condimentos. ¿Qué es mejor? ¿Que los niños se acostumbren a comer todo con salsa kétchup, consumiendo azúcar, sal y vinagre? Esto sucede

con todos los condimentos. Las sopas instantáneas son otro caso parecido. Un sobrecito de sopa instantánea tiene la mitad de la sal que tengo que consumir en un día. Jamás pondríamos esa cantidad de sal a una sopa casera.

A la industria alimentaria le sirve que se donen todos estos excedentes porque acostumbran a niños y adolescentes a consumir estos productos, pero generan una explosión de enfermedades. Tener un cuarto de los niños con sobrepeso y obesidad, como tenemos hoy, es una bomba de tiempo. Cuando empecé a estudiar, no se hablaba de la hipertensión en los niños. Hoy, un 9% de los niños tiene hipertensión. Entonces, ¡ojo con lo que damos de comer a los niños! Estas donaciones van fundamentalmente a los CAIF, a merenderos, donde hay niños y adolescentes.

¿Qué podemos hacer? Necesitamos pasos previos. Necesitamos una norma que establezca: "Este producto tiene excesiva cantidad de sal, de grasa o de azúcar y, por tanto, no puede ser donado". Estamos trabajando en eso con mucho entusiasmo. Vamos a adaptar el sistema chileno, que es el más claro. Están todos los ministerios involucrados. Nos dio pena que la información saliera hoy en El Observador, porque no queríamos que la industria se enterara, aunque igual se entera.

Estamos trabajando en ese proyecto y en la regulación de la publicidad de alimentos dirigida a niños y adolescentes. Ninguno de estos productos puede ser publicitado con un personaje que conquiste al niño o tener una publicidad en el horario de los niños. Para todo esto necesitamos el apoyo de ustedes.

¡Ojo con los sabores!, porque nos condicionan. ¡Ojo con los productos que damos a los niños!, porque nos condicionan. En los CAIF era una lucha la donación de los bizcochos que sobraban de las panaderías. Los CAIF y los niños se sentían felices de recibir los bizcochos, pero los niños tienen que comer pan con un poco de dulce. Un bizcocho tiene 30% de grasa; un ojito tiene 50% de grasa; un alfajor tiene 40% de azúcar y 30% de grasa. Es decir que el niño que come un alfajor está comiendo azúcar y grasa. La harina es otra cosa.

Debemos tener mucho cuidado con la donación de productos malos para la salud. El país todavía no cuenta con instrumentos para identificar estos productos con claridad. Una vez que el país los tenga identificados, habrá dado un paso importante. De cualquier manera, hay que tener presente la picardía de la industria que siempre baja una cosa y sube otra.

Adhiero a lo que decía la licenciada Moratorio en cuanto a que se deben donar productos naturales; al resto hay que buscarle otra finalidad.

SEÑOR PRESIDENTE.- Hoy escuchaba en un canal de televisión a un nutricionista argentino que decía que los snacks y las galletitas tienen un químico que genera adicción. Al cerebro le llega la información de que hay que terminar el producto; por eso hasta no verle el fin, no se para. Es algo realmente alarmante, porque son productos que hacen mal a la salud de los niños y de los adultos y generan adicción. Es algo muy delicado, que debemos estudiar con seriedad.

SEÑOR DE LOS SANTOS (Óscar).- La delegación del Ministerio de Salud Pública que hoy nos visita no dijo que la ley no se necesite, sino todo lo contrario; solo estableció los aspectos que ven como negativos o con dificultades en el proyecto de ley.

La ley es imprescindible, y la delegación hace muy bien en separar los alimentos procesados o ultraprocesados de los alimentos naturales. Es inexplicable que se tiren tomates o leche; no hay discurso que lo explique. Las formas de distribución y las escalas de producción en un mundo que funciona con libre mercado son muy difíciles de reglamentar. No obstante, la ley puede plantear impedimentos para tirar alimentos o determinar qué alimentos no se pueden donar. Es una discriminación positiva o negativa, porque esto de alguna forma regulará el mercado.

Una delegación del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca planteó las dificultades para mantener el nivel de calidad de la producción de alimentos en Uruguay. Sería un problema que mañana apareciera un niño intoxicado por comer un fiambre procesado o un paté. Nos van dando elementos que no le quitan méritos al proyecto de ley, aunque el objetivo es discutir estos temas. Todos estos elementos suman en una línea. Podríamos decir: "No hay que legislar", pero la vida camina a nuestro lado, generando problemas de obesidad y de falta de salud. Ayer vi con mucho gusto a un artista uruguayo, "El Gucci", quien era utilizado

en imágenes mostrando el exceso en el consumo de alimento, algo que causaba una miserable risa. Esas señas son muy importantes para un sector que no tiene educación, formación y preocupación por este tema.

El problema es que debemos ir contra una marea cultural y ni siquiera estamos en una tabla de surf, sino de espuma plast, y la gente no acepta la posibilidad de utilizar el desperdicio, que no se tire. Muchas veces, en su casa, no es capaz de guardar un alimento sano y lo tira para evitar el problema de que le golpeen en la puerta los miserables que andan en la calle: aquellos que la sociedad ha escupido. Entonces, tenemos una batalla cultural y debemos tener cuidado de no caer en cuestiones de sensibilidad, generando un problema mayor.

Es preciso dar respuesta científica -supongo que estos insumos nos lo van a permitir- ante un problema que tiene múltiples componentes y que supone muchas dificultades. El Parlamento no puede ser un lugar en el que se consolide una tendencia que está demostrado universalmente que es negativa; y esto no solo pasa por que exista o no una ley, por que no se puedan donar alimentos, por que exista la necesidad de reglamentar cuáles se podrían donar y cuáles no, etcétera. Se habla mucho de los elementos testigo; en fin, hay experiencias múltiples y algunas cuestiones institucionales de por medio. Así que quizás tengamos que recurrir nuevamente a las autoridades, en la medida en que exista una red de redacción del proyecto, porque capaz que necesitamos buscar una respuesta mucho más consensuada para este proyecto de ley.

La pregunta que quisiera dejar para el final es si tenemos algún dato estadístico que demuestre que los niños o las familias más vulnerables tienen mayores índices de colesterol, de presión, de obesidad que los sectores de ingresos medios o medios altos, porque tengo la sensación de que puede haber alguna diferencia, si bien hay un valor cultural común respecto a la hamburguesa y se juntan varios sectores sociales a hacer cola para consumir ese producto que se nos impuso.

SEÑORA BOVE (Isabel).- Hay obesidad en todos los sectores, en los niños, pero hay una diferencia triste con relación a los más vulnerables.

Personalmente estoy trabajando con la Intendencia de Canelones e hicimos una encuesta para toda la población, comparando la circunferencia de la cintura, y explico por qué. La obesidad mide el índice de masa corporal, peso y estatura, pero la circunferencia de la cintura es un indicador fundamental, porque hay mucho mayor riesgo metabólico si se tiene la cintura de riesgo que si se es gordo. Si una persona es gorda, pero no tiene cintura de riego, presenta menos problemas; la grasa que se acumula en la cintura es metabólicamente mucho más activa y lleva a la resistencia a la insulina, a desniveles, etcétera. Precisamente, las mujeres más pobres tienen mayor circunferencia de cintura; por tanto, tienen mayor riesgo metabólico que las de niveles más altos del departamento de Canelones y, obviamente, eso ocurre en todo el país.

La acumulación de la grasa es diferente por muchos factores: por lo que se come, por la falta de consumo de frutas y verduras, porque hay más sedentarismo y menor actividad física. Esto que estoy diciendo es una prueba de que en realidad somos vulnerables. En definitiva, según lo que recoge la literatura en el mundo -está muy estudiado-: hay más riesgo metabólico en las poblaciones más pobres que en las que tienen mejor nivel.

SEÑORA MORATORIO (Ximena).- Quisiera agregar que la disminución del precio en determinados productos también influye en la calidad de lo que se ingiere. Obviamente, no aconsejamos que se consuma ningún tipo de hamburguesa de carnes procesadas, pero dentro de la misma marca, las que son de élite tienen determinados componentes y las que compra la población más vulnerable tiene otros. Ninguna es recomendable, pero la calidad es sustantivamente peor en la de menor costo, aunque sea el mismo producto. Como ya se dijo, este consumo atraviesa todas las clases sociales, pero afecta de mayor manera a los más vulnerables porque están consumiendo productos que son aún de peor calidad.

SEÑORA MAZZEO (Graciela).- Otro aspecto importante es la inocuidad de estos productos, porque los alimentos pueden transmitir enfermedades. Hace tres meses tuvimos un brote de listeriosis: alimentos contaminados con la bacteria listeria monocytogenes que causó dos muertes y catorce afectados.

Es muy difícil en epidemiología encontrar el alimento asociado a esos casos de enfermedad, pero la División Epidemiología del Ministerio de Salud Pública ha hecho toda la investigación y llegó a esa conclusión.

Ese es otro aspecto a tener en cuenta: además de la calidad nutricional de los alimentos hay que hacer foco en las enfermedades trasmisibles por los propios alimentos que es un tema importante a nivel mundial que, además, causa gastos a los países, independientemente de los daños a la salud y a la población.

Muchas gracias.

SEÑOR PRESIDENTE.- Quisiéramos solicitar a la delegación que, además de dejarnos el material que han traído en el día de hoy, si existe alguna otra información que consideren de importancia, nos la envíen vía mail.

Ha sido muy interesante su exposición; les agradecemos vuestra presencia en este ámbito.

(Se retira la representación del Ministerio de Salud Pública)

—Léase los asuntos entrados.

(Se lee:)

Acta Nº 23

——La Mesa informa que el próximo día 10 de noviembre estaríamos recibiendo a la Cámara Nacional de Alimentación, tal como fuera solicitado ante la presentación del proyecto del diputado Peña Fernández.

Por otra parte, a solicitud del diputado Pablo Abdala, el 17 de noviembre estaríamos recibiendo a las autoridades del Inisa por toda su situación. Esto ya fue acordado con las autoridades de ese instituto.

El 1º de diciembre, muchos legisladores concurriremos al Parlatino, en la ciudad de Panamá, por lo que no sesionaríamos ese día, pero sí el 8 de diciembre, ocasión en la cual invitaríamos al Congreso de Intendentes - para que dé opinión sobre el proyecto de ley presentado por el señor diputado Peña y, sobre los controles bromatológicos- y a la Cámara Nacional de Alimentación.

El 17 de noviembre recibiríamos al Inisa y el 15 de diciembre, si no se hace el cierre del período legislativo en la mañana, estaríamos invitando al director nacional de Derechos Humanos, también a solicitud del señor diputado Abdala, por el programa de acogimiento de las familias sirias.

SEÑOR DE LOS SANTOS (Óscar).- Queremos solicitar la presencia del señor Juan José Calvo, quien representa al PNUD, que tiene convenio con el Poder Ejecutivo. La idea es ver la posibilidad de que firme un convenio con el Parlamento porque se trata de un organismo que nos permitiría asesorarnos dado que hay leyes que vienen del Poder Ejecutivo y la calidad de la información que manejamos no es la misma. Ese convenio nos permitiría tener un mecanismo de consulta para fortalecer la tarea legislativa.

Como se nos va el año, me gustaría que se lo invitara antes de fin de año, para mantener un primer contacto; ello nos permitirá explorar la posibilidad de que se firme un convenio entre la organización que él representa y este Parlamento para hacer algún proyecto.

SEÑOR PRESIDENTE.- Tal vez podríamos hacer alguna sesión extraordinaria el día 17 o el 18 de diciembre para invitar al señor Juan José Calvo.

SEÑOR BACIGALUPE (Ruben).- La señora diputada Grisel Pereira y el señor diputado Abdala habían hecho una solicitud, que desearíamos que se pudiera llevar a cabo cuanto antes o, en la medida de lo posible, en una reunión extraordinaria, teniendo en cuenta que dicha solicitud se hizo en base a los hechos que son de público conocimiento y que si trasladáramos la reunión para el próximo año, no tendría ningún tipo de efecto.

SEÑOR PRESIDENTE.- Plantemos hacerla este año. Si el día 15 de diciembre no se puede, porque se realiza la sesión de cierre del período legislativo, haríamos una sesión extraordinaria a los dos o tres días. Antes es imposible, porque ya tenemos un planteo del señor diputado Abdala de recibir a la mayor brevedad posible a las autoridades del Inisa, a la Cámara Nacional de Alimentación y al Congreso de Intendentes, porque hace meses que estamos tratando el proyecto del señor diputado Peña y hay que analizarlo y tomar una posición al respecto.

Me dice la señora secretaria que tal vez podemos hacer una sesión extraordinaria el día 24 de noviembre.

No habiendo más asuntos, se levanta la reunión.

SEÑOR PRESIDENTE (Jorge Meroni).- Habiendo número, está abierta la reunión.

La Comisión Especial de Población y Desarrollo tiene el gusto de recibir a integrantes del Ministerio de Salud Pública, a la Directora del Departamento de Alimentos, química farmacéutica Graciela Mazzeo; a la licenciada en nutrición, doctora Isabel Bove y la asesora responsable del área programática de nutrición, magister en nutrición Ximena Moratorio.

La solicitud realizada por la Comisión tiene que ver con un proyecto que ya fuera enviado al Ministerio de Salud Pública referido a excedentes de productos de alimentación y normas para su aprovechamiento.

Nos queda citar al Congreso de Intendentes para conocer su opinión, porque son las Intendencias las que hacen el control bromatológico.

Sin más, con mucho gusto les cedemos el uso de la palabra.

SEÑORA BOVE (Isabel).- Tenemos el gusto de decirles que hemos analizado el proyecto a consideración de esta Comisión Para el Ministerio, es de conocimiento que a nivel mundial existe preocupación por la cantidad significativa de alimentos producidos y no consumidos

La reducción de la pérdida de alimentos, conlleva a mejorar el medio ambiente y tiene un impacto positivo para las empresas productoras y los comercios expendedores de alimentos.

Se considera que las políticas a implementar para mitigar el problema deben estar dirigidas a todos los procesos involucrados a lo largo de la cadena alimentaria, teniendo en cuenta las prioridades para el desarrollo sustentable, asegurando la inocuidad alimentaria y protegiendo la salud del consumidor.

Por lo expuesto, desde el Ministerio de Salud Pública, se entiende conveniente que se proponga sancionar una ley que apunte al mejor uso y destino de los excedentes de los productos alimenticios.

Sin embargo, al hacer el análisis sobre el proyecto de excedentes de productos de alimentación y normas para su aprovechamiento, se han identificado algunos riesgos para la salud de la población que deben ser tenidos en cuenta. Los mismos serán expuestos por la Directora del Departamento de Alimentos, química farmacéutica Graciela Mazzeo, y por la asesora responsable del área programática de nutrición, magister en nutrición, Ximena Moratorio.

SEÑORA MAZZEO (Graciela).- Me voy a centrar en el aspecto de la inocuidad de los alimentos, que es lo que atañe a mi departamento.

En primer lugar, consideramos que es un objetivo loable tratar de mejorar el acceso a los alimentos por parte de franjas de la población que presentan problemas en ese sentido. Además, es una realidad la existencia de desperdicios de alimentos. No desconocemos que este tipo de propuestas cuentan a la fecha con varios antecedentes a nivel mundial, cuyo devenir se debería evaluar. Sin duda, han contado con la calurosa aprobación por parte de las organizaciones preocupadas por el acceso a los alimentos. Sin embargo, evitar su desperdicio no significa inferir en que la donación sea la forma de mejorar el acceso a los alimentos de la población más vulnerable sino que, en nuestra opinión, deberían evaluarse otras alternativas para alcanzar este objetivo.

Para la elaboración de un proyecto de estas características, consideramos necesario recopilar la legislación actual del Uruguay relacionada con el desperdicio de alimentos, de manera que la donación de los mismos asegure su uso inocuo, tanto para el consumo humano como para la alimentación animal.

Además, se considera necesario realizar en el país la medición del desperdicio de alimentos y su relación con la cadena de valor. Al respecto cabe mencionar que recientemente la FAO ha conformado un comité nacional para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos, en el que participan los Ministerios de Salud Pública; de Desarrollo Social; de Ganadería, Agricultura y Pesca; de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente; la Dirección Nacional de Medio Ambiente y la Intendencia de Montevideo.

En este ámbito se ha definido como una línea de acción prioritaria cuantificar las pérdidas y desperdicios de alimentos a nivel nacional.

Con relación al consumo de esos alimentos que de otro modo se hubieran descartado, intentaremos reseñar los peligros que esta práctica podría entrañar si no se toman en cuenta todos los aspectos implicados.

Desde el Departamento de Alimentos del Ministerio de Salud Pública la preocupación central sobre este tipo de prácticas se centra en la inocuidad de los alimentos implicados -es decir, alimentos seguros para el consumo-, y de qué modo este sistema de donación de excedentes podría implicar un riesgo para la salud de la población.

Asegurar el consumo de alimentos inocuos es una obligación establecida por leyes y normas que involucran a varias instituciones del Estado, entre otras, al Ministerio de Salud Pública que, de acuerdo con la Ley Nº 9.202 -ley orgánica-, le otorga la competencia de policía sanitaria de los alimentos.

Se necesita garantizar los mecanismos que aseguren dicha inocuidad y que hagan posible a lo largo de toda la cadena

——inclusive hasta el consumidor final-, el retiro de los alimentos que no sean inocuos. Para cumplir con este fin sería necesario fortalecer el sistema de control de la inocuidad de los alimentos del país.

En cuanto al proyecto de ley, en cada artículo planteamos las preguntas que nos surgen, teniendo como preocupación central la inocuidad, las responsabilidades sanitarias, el cumplimiento de la normativa vigente en materia de alimentos, las competencias de los respectivos organismos, y las operaciones implicadas, es decir, almacenamiento y distribución de los alimentos.

Con relación al artículo 1º, se debería definir y quedar claramente establecido su alcance, cuáles son los alimentos involucrados, qué significa la frase "no están aptos para su venta pero que puedan ser consumidos", y las responsabilidades en cuanto a considerar a los alimentos excedentes como válidos.

En cuanto al artículo 2º, nuestra principal preocupación es la responsabilidad por el riesgo de pérdida de inocuidad de los alimentos y las posibles enfermedades de transmisión alimentaria que puedan causar, que llamamos etas.

En la legislación alimentaria actual las responsabilidades por la comercialización del alimento en base a normas nacionales previamente establecidas, son compartidas por los elaboradores, fabricantes, importadores y distribuidores. Solo se pueden comercializar alimentos inocuos que cumplan con las especificaciones establecidas por las normativas, es decir, rotulación, fecha de vencimiento, ingredientes aprobados, etcétera.

Considerando que las entidades, ONG u organizaciones benéficas o de caridad no tienen como rol el control sanitario de los alimentos, nos preguntamos cómo podrán evaluar el riesgo de que los alimentos excedentarios donados causen enfermedades a la población a la que va dirigida. Y más aún teniendo en cuenta que estas organizaciones priorizan la atención de los niños y adolescentes de los hogares más vulnerables.

Respecto al artículo 4º, volvemos a informar que en nuestro país, todos los establecimientos que comercializan alimentos están regulados y habilitados por las autoridades competentes: intendencias o el Ministerio de Salud Pública.

Consideramos que los bancos de alimentos, entidades, ONG u organizaciones benéficas o de caridad no deberían -ni es aconsejable que lo hagan-, cumplir con el rol de empresa alimentaria; deberían ser habilitadas por parte de las autoridades competentes para los procesos que se mencionan en este artículo.

En cuanto al artículo 5º, que refiere a los alimentos caducados y su destino a la alimentación de animales o la producción de compost para la agricultura, entendemos que se debe consultar al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Con relación al artículo 6º, parecería adecuado que la ley encomiende al Mides la función de inspección, contralor y la eventual aplicación de sanciones por su incumplimiento, en virtud de que el INDA está bajo su órbita, y su misión es proteger y promover el ejercicio del derecho humano a la alimentación adecuada, la seguridad y la soberanía alimentaria de todos los habitantes del territorio nacional, con especial énfasis en la población social y biológicamente vulnerable.

Sin embargo, dadas las características del proyecto, se debe tener en cuenta que el Mides no forma parte de las instituciones que integran el sistema de control de alimentos.

En síntesis, desde el Departamento de Alimentos del Ministerio de Salud Pública consideramos que, tal como está redactado el proyecto sobre excedentes de productos de alimentación y normas para su aprovechamiento, podría implicar un riesgo para la salud de la población con relación a las enfermedades transmitidas por los alimentos, ya que resulta difícil implementar prácticas y controles para los alimentos excedentes, de forma de garantizar la inocuidad y la seguridad para la salud.

Muchas gracias.

SEÑORA MORATORIO (Ximena).- Queremos destacar algunos aspectos vinculados con la calidad nutricional de los alimentos que potencialmente pueden ser donados. En ese sentido, queremos hacer algunos comentarios que se detallan en la exposición de motivos.

En primer lugar, el proyecto apunta a potenciar la seguridad alimentaria y nutricional, y por eso se deben tener claro sus implicancias.

La seguridad alimentaria y nutricional se da cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana. Este es el concepto que ha manejado la FAO desde la Cumbre Mundial de Alimentación de 1996, y que nosotros tomamos. En este entendido, dar respuesta a la inseguridad alimentaria no implica solo transferir alimentos en cantidad suficiente, sino que también se debe contemplar la calidad nutricional para alcanzar la seguridad alimentaria y nutricional. Por eso, nos surgen algunas dudas sobre si el proyecto contempla este concepto.

Otro aspecto hace referencia a los asuntos sociales de nuestro tiempo como, por ejemplo, la desnutrición. En ese sentido, queremos destacar que la desnutrición en nuestro país ha disminuido significativamente. Al igual que en el resto de Latinoamérica, el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no trasmisibles relacionadas con una mala alimentación, se han convertido hoy en uno de los mayores problemas que enfrenta la salud pública. De cada diez uruguayos, cuatro presentan sobrepeso y tres obesidad, según nuestra última encuesta de factores de riesgo publicada en 2013. Para ser más exactos, el 65% de los adultos presentan algún grado de sobrepeso u obesidad. Cada vez más el sobrepeso y la obesidad afecta a un mayor número de jóvenes, inclusive a adolescentes y niños; es decir que este problema no está circunscripto a los adultos. Casi cuatro de cada diez jóvenes de entre 15 y 24 años, de acuerdo con datos de la misma encuesta, y tres de cada diez de entre 13 y 15 años ya presentan sobrepeso u obesidad. Entre los niños menores de 4 años el problema de exceso de peso afecta prácticamente a uno de cada diez.

La obesidad se asocia con la aparición de enfermedades no trasmisibles, crónicas, como las del sistema circulatorio, diabetes tipo II, varios tipos de cáncer, etcétera. El 38% de la población uruguaya actualmente presenta hipertensión arterial, y casi un 8% muestra cifras elevadas de glucosa en sangre.

Además, este problema del exceso de peso, sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no trasmisibles, no está circunscrito a las clases socioeconómicas medias o altas; por el contrario, actualmente muchas familias

que enfrentan situaciones de vulnerabilidad alimentaria conviven con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas, lo que hoy se conoce como la doble carga de enfermedades nutricionales, que realmente es un gran desafío que debemos afrontar.

El avance en el consumo de los productos que hoy definimos como ultraprocesados, que contienen una excesiva cantidad de azúcar, sal y grasa, está impulsando la escalada del exceso de peso en la población. Actualmente, las grandes superficies y los pequeños mercados comercializan infinidad de productos que definimos como ultraprocesados, que se ofrecen en atractivos envases que, en general, son muy similares o iguales en todo el mundo, y que las trasnacionales que los producen invierten muchísimo dinero en su promoción, porque están acompañados de una gran impronta de publicidad que nos induce a consumirlos. En general, sus ingredientes son de muy bajo costo, por lo que se comercializan en envases de gran tamaño, y de esta forma favorecen un consumo mayor de calorías, aumentando el riesgo de obesidad. La gran mayoría de estos productos contiene más calorías, más azúcar, más sal y grasas de mala calidad -por ejemplo, las grasas trans, las parcialmente hidrogenadas-, que los alimentos naturales o las comidas caseras. Además, como son productos diseñados -porque su fin es tener una larga vida útil, permanecer mucho tiempo en las góndolas-, se emplean grandes cantidades de sal, que extiende la duración del producto, y grasas resistentes a la oxidación, con las consecuencias que ya todos conocemos. Por otra parte, como conservan muy poco de la matriz del alimento natural, son pobres en fibras y en muchas de las sustancias antioxidantes que contienen los alimentos naturales y que protegen la salud.

La tendencia a aumentar la venta de estos productos ultraprocesados y de la comida rápida en nuestro país, está entre las más expresivas del mundo, y estos alimentos impulsan el aumento del índice de masa corporal por encima del límite de 25, que es lo que caracteriza el exceso de peso. Un estudio de la OPS en el que se comparó las ventas de los productos ultraprocesados en varios países de Latinoamérica, entre 1999 y 2013, concluyó en que la venta de bebidas azucaradas prácticamente ha sido duplicada en nuestro país, pasando de 32 a 96 litros por persona, por año, y la de otros productos ultraprocesados, con excesiva cantidad de azúcar, sal y grasas como snacks, galletitas rellenas, alfajores, postres industrializados, tapas para masas y empanadas, mezclas para tortas, pastas instantáneas, helados, nuggets, carnes procesadas -panchos, hamburguesas-, productos prefritos, caldos y sopas instantáneas, prácticamente se ha duplicado ascendiendo de 15,8 a 29,5 kilogramos por persona y por año, es decir, alrededor de 10 kilogramos. En igual período, el índice de masa corporal, por encima de 25 -que es el punto de corte para establecer sobrepreso, y 30, para establecer obesidad- escaló de 52,5% en 1998 a 64,9% en 2013 -casi un12%-, y la obesidad de 18,0% a 27,6%, casi un 10%. Es decir, en el mismo período el consumo de bebidas azucaradas se triplicó a la vez que se duplicó en el caso de los otros productos.

Por eso, nos preocupa que el proyecto titulado “Excedentes de productos de alimentación.- Normas para su aprovechamiento” pueda incentivar la donación y, por ende, el consumo de productos ultraprocesados por parte de la población económicamente más desfavorecida, ya que el tipo de alimentos que se pueda distribuir quedará ligado en gran medida a los excedentes de las grandes superficies cuya oferta se basa, en gran parte, en una extensa gama de productos de este tipo. En ese sentido, se podría promover en la población más desfavorecida, en especial en niños y adolescentes -como dijimos, la publicidad de estos productos está enfocada mayoritariamente a niños y adolescentes, que son mucho más influenciables, porque no pueden discriminar entre información y mensaje publicitario-, el consumo de productos con excesiva cantidad de grasas, azúcares y sodio, exponiéndolos así a un riesgo aun mayor de contraer sobrepeso, obesidad y enfermedades no trasmisibles.

Por tanto, en la exposición de motivos se debe considerar el riesgo que implica la donación de este tipo de productos frente a la preocupante epidemia de sobrepeso y obesidad, que cada vez más afecta a edades más tempranas y su relación con el consumo de productos con excesiva cantidad de azúcar, sal y grasas.

En síntesis, desde el Área Programática de Nutrición, de la cual soy responsable, vemos con preocupación el impacto que podría tener esta ley en el incremento del consumo de productos con excesiva cantidad de sal, azúcar y grasa, especialmente en niños y adolescentes de los hogares más vulnerables. SEÑORA BOVE (Isabel).- En conclusión, desde el Ministerio de Salud Pública se piensa que el proyecto que se está considerando, si bien podría ser el comienzo de una posible solución a la pérdida y desperdicio de alimentos, debería tener en cuenta lo expresado anteriormente en relación a los posibles riesgos para la salud, en cuanto a enfermedades trasmitidas por los alimentos, así como también al tipo y calidad de productos a ser donados

para evitar su contribución al alza de la epidemia del sobrepeso y la obesidad y de las enfermedades no trasmisibles, que tan gravemente afectan a la población del país.

Quedamos a disposición para responder las preguntas que se nos quiera hacer.

SEÑOR QUEREJETA (José).- Antes que nada, quiero agradecer a la delegación por su visita.

Cuando este proyecto de ley ingresó a la Comisión, yo trasmití mi preocupación a algunos compañeros del Frente Amplio, y consulté a amigas y amigos que trabajan en nutrición para tener más información al respecto.

Participé de un seminario de primera infancia en Monterrey hace unos días y, de casualidad, me tocó ser moderador y presentar al doctor Rubén Grajeda, asesor regional de la OMS y OPS. Allí pude comprobar la preocupación que existe a nivel mundial por esta problemática, sobre todo teniendo en cuenta los problemas de sobrepeso y obesidad.

Creo que en el Parlamento hay mucho voluntarismo -es loable que a nivel humano nos muevan estas cuestiones-, pero debemos hacer un análisis más serio ya que debemos legislar, y por eso el aporte de ustedes es muy importante.

He leído en la prensa que el Ministerio de Salud Pública -por suerte- está trabajando en el etiquetado de alimentos, que es un paso muy importante. Estuve en Chile en junio y pude comprobar que allí se utiliza un mecanismo de etiquetado que indica los niveles de azúcar y grasas trans, y uno similar es utilizado en Ecuador.

Cuando estuve en Chile fui con mis hijas a un supermercado, y en las góndolas había todo tipo de productos. A la hora de elegir, por ejemplo un chocolate, uno no discrimina, pero si uno lee lo que contiene, tal vez, termina optando por otro producto.

Enhorabuena que el Ministerio de Salud Pública está trabajando en eso. Reitero, el aporte de ustedes es muy importante para nosotros.

SEÑOR VIERA (Nicolás).- Antes que nada, quiero agradecerles por el aporte.

Como decía el señor diputado José Querejeta, para esta Comisión asesora del pleno de la Cámara de Representantes es muy importante echar luz técnica sobre el proyecto de ley en cuestión.

Recibimos esta iniciativa de parte del señor diputado que lo presentó, y al estudiarlo nos surgieron algunas dudas. A lo largo de este proceso, han pasado por aquí diferentes instituciones para dar su punto de vista. No obstante, aún nos queda pendiente la visita del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, entre otros organismos, cuyos insumos son muy importantes para nosotros.

Personalmente, me pregunté si para estos casos es necesario crear una ley o alcanzaría con aplicar un programa de sensibilización fuerte que apunte a educar a la gente para que sepa cuáles son los productos saludables que puede consumir.

Por otra parte, quiero señalar que me causó sorpresa que en el proyecto no se mencione al Ministerio de Salud Pública como controlador de calidad. Específicamente, en el artículo 6º se atribuye al Mides la inspección y el control de todo este proceso, y quedan por fuera las intendencias y el Ministerio de Salud Pública. Esto forma parte de las cuestiones que hay que mejorar. Considero que este proyecto va a tener que tomar otra dirección. Evidentemente, en este período hemos venido encontrando situaciones como la que ustedes plantean hoy que hacen a que tengamos que mejorar el proyecto.

La sociedad uruguaya tiene el problema de qué hacer con el excedente de alimentos y, como siempre sucede en varios temas, hay diferentes bibliotecas. Debemos evaluar esta situación para alcanzar una ley que apunte a lo óptimo para resolver el problema. En ese sentido, el aporte que han hecho ustedes es muy valioso.

SEÑOR ESTRADA (Ignacio).- Antes que nada, quiero agradecer su visita y el aporte que han hecho, que es muy interesante.

Cuando el señor diputado Peña presentó el proyecto, se lo envié a un conocido que trabaja en la Red Mundial de Bancos de Alimentos para Latinoamérica, y uno de los puntos que él más destacó fue la educación, ya que es muy positiva e independiente de todos los mecanismos. Quienes somos padres les enseñamos a nuestros hijos que no se desperdicia la comida, pero esto es algo que tenemos que impulsar.

Quiero preguntar a la licenciada Moratorio qué tipo de alimentos, además de las frutas, sería adecuado donar a las poblaciones vulnerables.

SEÑOR GUEKDJIAN (Jorge).- Los tres miembros del Ministerio de Salud Pública aquí presentes nos han ilustrado infinitamente.

Lo que ha manifestado la licenciada Moratorio nos ha conmovido mucho, porque no se nos había ocurrido pensar en que al redistribuir los excedentes de alimentos en la población más carenciada, quizás tengan insumos que no son buenos.

Todos sabemos que a todos los niños les gusta ir a comer a McDonald's. Eso es inevitable a todos los niveles. Aclaremos que no tengo nada contra McDonald's. Pero estamos pensando en el exceso de elementos como los que fueron mencionados aquí.

Se ha dicho que el 65% de la población tiene sobrepeso u obesidad y esa cifra me asusta mucho, porque yo me pregunto qué va a pasar en el futuro.

El proyecto me parece viable, y como decían los señores diputados Viera y Querejeta, sería bueno que prosperara porque da pena que los alimentos que están sobrando se desperdicien y también ver que en los contenedores hay chicos y gente grande buscando comida. Sería muy bueno para el país que con este proyecto contribuyéramos humana y cristianamente en ese sentido.

Quisiera saber si hay algún modo de calificar los alimentos que tienen excedentes o qué experiencias hay en otros países; el relato del señor diputado Querejeta me sorprendió. Es injusto que los alimentos se desperdicien, que se tiren.

¿Cuál sería el mecanismo, si existe para rescatar ese tipo de alimentos, sin perjudicar la salud?

SEÑOR BACIGALUPE (Ruben).- Es importante que estén los representantes del Ministerio de Salud Pública para analizar este tipo de proyectos.

Una parte del informe que nos brindaron está basada en cómo los uruguayos nos alimentamos -según dijeron, bastante mal- y otra, en el proyecto en sí, en qué destino se da a los alimentos excedentes.

Hay una realidad que no podemos desconocer; esta situación se viene dando sin ningún tipo de reglamentación ni ley. Este proyecto busca llevar adelante un proceso para que los alimentos excedentes que se están entregando sean lo menos nocivo posible y que lleguen en las mejores condiciones a quienes los necesitan, obviamente a los más vulnerables.

La cuestión apunta por un lado a que no nos alimentamos bien y por otro, qué hacemos con los excedentes. Quisiera saber si los representantes del Ministerio de Salud Pública entienden que es necesaria una ley o si es mejor prohibir que este tipo de cosas, para que no lleguen a la gente.

SEÑOR QUEREJETA (José).- Aclaro que no estoy en contra de las donaciones. Hay que tomar muy en cuenta lo que plantea la delegación. El tratamiento de alimentos excedentes está regulado; si el alimento está dentro de la fecha de vigencia para su consumo se puede comprar o donar. Si el alimento está vencido hay que atenerse a las disposiciones de las intendencias.

Estoy de acuerdo con las donaciones porque en 2002 -cuando había mucha hambre- fui fundador de una ONG. La gente más vulnerable también tiene derecho a disfrutar de una merienda con un alfajor y un jugo, no como una alimentación diaria, sino como forma de recreación, de acceder a un gusto que todos podemos tener; todos disfrutamos de tomar un jugo y comer un alfajor, pero en un marco determinado.

Estoy de acuerdo con las donaciones, pero en un marco determinado; el señor diputado Nicolás Viera lo decía muy bien. Hay que trabajar mucho en educación y buscar la forma de que los alimentos no se desperdicien. Escuché que ya hay un Comité Nacional de la FAO, integrado por los Ministerios de Salud Pública; de Desarrollo Social; de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente, y de Ganadería, Agricultura y Pesca, y por la Intendencia de Montevideo con la finalidad de buscar una medición de los desperdicios. Es un buen comienzo para regular la donación de alimentos excedentes.

SEÑORA MORATORIO (Ximena).- Antes que nada, por si no quedó claro, entendemos la intención y compartimos el espíritu del proyecto en el sentido de dar viabilidad a la donación de alimentos y que se utilicen de la mejor manera.

Pero entendemos que hay otros pasos previos en la cadena que también pueden contribuir a que las pérdidas y desperdicios de alimentos sean menores porque este proyecto apunta al último eslabón de la cadena. Se puede prevenir que haya tantas pérdidas y desperdicios haciendo un mejor control en otras etapas de la cadena, planificando las compras y los insumos, tanto a nivel de los hogares -como decía el señor diputado, hay que trabajar en la educación, disminuyendo cada uno de nosotros las pérdidas- como en otros ámbitos.

En relación a qué tipos de alimentos deben ser consumidos desde el punto de vista nutricional, consideramos que la alimentación debe basarse en productos naturales. El próximo mes el Ministerio lanzará la nueva guía de alimentación, que pensamos puede ser un insumo muy importante para otros procesos y políticas vinculados a la alimentación. Allí hablamos de basar la alimentación en productos naturales porque está demostrado que una alimentación nutritivamente adecuada se logra combinando una amplia variedad de alimentos naturales de origen vegetal con una variedad de alimentos naturales de origen animal, como leche, huevos y cantidades moderadas de carnes, evitando los excesos de grasas, azúcar y sodio, utilizados en el procesamiento y ultraprocesamiento de alimentos.

SEÑORA MAZZEO (Graciela).- Manifestamos nuestra preocupación respecto a que debería definirse y quedar claramente establecido el alcance de este artículo, es decir, cuáles serían los alimentos involucrados. El artículo 1º refiere a todos los alimentos: los que exceden las ventas en los supermercados y todas las empresas alimentarias, por ejemplo, los bizcochos de una panadería. Como es tan amplio el alcance, en nuestra exposición proponemos que debería definirse el alcance del artículo, el concepto de la frase "no se encuentran aptos para su venta pero que todavía sean válidos para su consumo humano".

A nivel mundial, en el Codex Alimentarius -del que Uruguay es parte-, hay una discusión muy importante respecto a qué significa la fecha de vencimiento, es decir si el alimento puede consumirse o no luego de esa fecha. En Uruguay, por norma, el alimento se puede consumir hasta la fecha de vencimiento establecida en su rótulo. De ahí en más, el alimento no está apto para su consumo.

Asimismo, hay que establecer quiénes serán responsables en considerar los alimentos excedentes como aptos para su consumo.

Otra cosa muy importante es que en Uruguay el sistema de control de inocuidad de alimentos está compartimentado; varios ministerios e instituciones tienen distintas responsabilidades al respecto, como ocurre especialmente en toda Latinoamérica. Los equipos de fiscalización y de control en el área de alimentos no son potentes. Los equipos de inspección de los ministerios y de las instituciones -por ejemplo Inavi- relacionadas con el control de alimentos deberían fortalecerse para poder controlar en este eslabón de la cadena si el alimento excedente puede ser consumido. En mi opinión, con el sistema actual de control, es muy difícil.

Por otro lado, asistimos a debates de la Comisión Europea en la que hay una discusión muy fuerte sobre este tema. No los citamos como referencia en el informe, pero si lo desean lo tenemos a disposición. Allí se plante

disminuir el excedente no solamente en el último paso de la cadena, sino en toda la cadena de producción del alimento. Por eso decimos que evitar el desperdicio no implica donar los alimentos.

SEÑORA BOVE (Isabel).- Es necesaria una ley respecto a la donación. De hecho, las donaciones se hacen y es mejor que se hagan de manera correcta que de la forma como se hacen hoy.

Durante diez años estuve al frente del Plan CAIF y era tremendo cómo había que parar las donaciones de todo tipo de productos. Uno se sorprendía que vinieran a donar comprimidos de Omega 3 o que se hicieran invitaciones a los niños.

Algo muy importante que debemos tener en cuenta es que cuando una empresa tiene un nuevo producto, busca que el consumidor lo acepte. Mi mamá siempre contaba que para que se aceptara la Coca Cola, la regalaban en todos los cines y por las casas. Si una empresa tiene excedentes de un producto que no es bien aceptado en una superficie, lo dona a los niños, que se habitúan al sabor y van a querer que sus papás se lo sigan comprando. Las empresas de comida rápida quieren que los niños adhieran a su marca; regalan su comida para que los niños luego se la pidan a sus padres.

La industria nos está cambiando el sabor. Uno come por placer; comemos lo que nos gusta, y eso se educa. De a poquito la industria alimentaria nos ha venido educando, por ejemplo, a comer más azúcar. Una botellita de Coca Cola, de 600 centímetros cúbicos, tiene doce cucharaditas de azúcar. ¿Alguno de ustedes pondría doce cucharaditas de azúcar al café con leche? ¡Jamás!; le pondríamos un sobrecito. Imaginen si al café con leche le pusiéramos doce sobrecitos de azúcar; ¡ni siquiera se diluiría! Pero la industria puede hacerlo; la industria agrega sal y azúcar para exacerbar los sabores. Cuando uno come algo salado, también come azúcar, y cuando come algo dulce, come sal, porque se exacerban ambos sabores.

La salsa kétchup tiene 13% de tomate; el resto es vinagre, azúcar, sal y condimentos. ¿Qué es mejor? ¿Que los niños se acostumbren a comer todo con salsa kétchup, consumiendo azúcar, sal y vinagre? Esto sucede con todos los condimentos. Las sopas instantáneas son otro caso parecido. Un sobrecito de sopa instantánea tiene la mitad de la sal que tengo que consumir en un día. Jamás pondríamos esa cantidad de sal a una sopa casera.

A la industria alimentaria le sirve que se donen todos estos excedentes porque acostumbran a niños y adolescentes a consumir estos productos, pero generan una explosión de enfermedades. Tener un cuarto de los niños con sobrepeso y obesidad, como tenemos hoy, es una bomba de tiempo. Cuando empecé a estudiar, no se hablaba de la hipertensión en los niños. Hoy, un 9% de los niños tiene hipertensión. Entonces, ¡ojo con lo que damos de comer a los niños! Estas donaciones van fundamentalmente a los CAIF, a merenderos, donde hay niños y adolescentes.

¿Qué podemos hacer? Necesitamos pasos previos. Necesitamos una norma que establezca: "Este producto tiene excesiva cantidad de sal, de grasa o de azúcar y, por tanto, no puede ser donado". Estamos trabajando en eso con mucho entusiasmo. Vamos a adaptar el sistema chileno, que es el más claro. Están todos los ministerios involucrados. Nos dio pena que la información saliera hoy en El Observador, porque no queríamos que la industria se enterara, aunque igual se entera.

Estamos trabajando en ese proyecto y en la regulación de la publicidad de alimentos dirigida a niños y adolescentes. Ninguno de estos productos puede ser publicitado con un personaje que conquiste al niño o tener una publicidad en el horario de los niños. Para todo esto necesitamos el apoyo de ustedes.

¡Ojo con los sabores!, porque nos condicionan. ¡Ojo con los productos que damos a los niños!, porque nos condicionan. En los CAIF era una lucha la donación de los bizcochos que sobraban de las panaderías. Los CAIF y los niños se sentían felices de recibir los bizcochos, pero los niños tienen que comer pan con un poco de dulce. Un bizcocho tiene 30% de grasa; un ojito tiene 50% de grasa; un alfajor tiene 40% de azúcar y 30% de grasa. Es decir que el niño que come un alfajor está comiendo azúcar y grasa. La harina es otra cosa.

Debemos tener mucho cuidado con la donación de productos malos para la salud. El país todavía no cuenta con instrumentos para identificar estos productos con claridad. Una vez que el país los tenga identificados, habrá dado un paso importante. De cualquier manera, hay que tener presente la picardía de la industria que siempre baja una cosa y sube otra.

Adhiero a lo que decía la licenciada Moratorio en cuanto a que se deben donar productos naturales; al resto hay que buscarle otra finalidad.

SEÑOR PRESIDENTE.- Hoy escuchaba en un canal de televisión a un nutricionista argentino que decía que los snacks y las galletitas tienen un químico que genera adicción. Al cerebro le llega la información de que hay que terminar el producto; por eso hasta no verle el fin, no se para. Es algo realmente alarmante, porque son productos que hacen mal a la salud de los niños y de los adultos y generan adicción. Es algo muy delicado, que debemos estudiar con seriedad.

SEÑOR DE LOS SANTOS (Óscar).- La delegación del Ministerio de Salud Pública que hoy nos visita no dijo que la ley no se necesite, sino todo lo contrario; solo estableció los aspectos que ven como negativos o con dificultades en el proyecto de ley.

La ley es imprescindible, y la delegación hace muy bien en separar los alimentos procesados o ultraprocesados de los alimentos naturales. Es inexplicable que se tiren tomates o leche; no hay discurso que lo explique. Las formas de distribución y las escalas de producción en un mundo que funciona con libre mercado son muy difíciles de reglamentar. No obstante, la ley puede plantear impedimentos para tirar alimentos o determinar qué alimentos no se pueden donar. Es una discriminación positiva o negativa, porque esto de alguna forma regulará el mercado.

Una delegación del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca planteó las dificultades para mantener el nivel de calidad de la producción de alimentos en Uruguay. Sería un problema que mañana apareciera un niño intoxicado por comer un fiambre procesado o un paté. Nos van dando elementos que no le quitan méritos al proyecto de ley, aunque el objetivo es discutir estos temas. Todos estos elementos suman en una línea. Podríamos decir: "No hay que legislar", pero la vida camina a nuestro lado, generando problemas de obesidad y de falta de salud. Ayer vi con mucho gusto a un artista uruguayo, "El Gucci", quien era utilizado en imágenes mostrando el exceso en el consumo de alimento, algo que causaba una miserable risa. Esas señas son muy importantes para un sector que no tiene educación, formación y preocupación por este tema.

El problema es que debemos ir contra una marea cultural y ni siquiera estamos en una tabla de surf, sino de espuma plast, y la gente no acepta la posibilidad de utilizar el desperdicio, que no se tire. Muchas veces, en su casa, no es capaz de guardar un alimento sano y lo tira para evitar el problema de que le golpeen en la puerta los miserables que andan en la calle: aquellos que la sociedad ha escupido. Entonces, tenemos una batalla cultural y debemos tener cuidado de no caer en cuestiones de sensibilidad, generando un problema mayor.

Es preciso dar respuesta científica -supongo que estos insumos nos lo van a permitir- ante un problema que tiene múltiples componentes y que supone muchas dificultades. El Parlamento no puede ser un lugar en el que se consolide una tendencia que está demostrado universalmente que es negativa; y esto no solo pasa por que exista o no una ley, por que no se puedan donar alimentos, por que exista la necesidad de reglamentar cuáles se podrían donar y cuáles no, etcétera. Se habla mucho de los elementos testigo; en fin, hay experiencias múltiples y algunas cuestiones institucionales de por medio. Así que quizás tengamos que recurrir nuevamente a las autoridades, en la medida en que exista una red de redacción del proyecto, porque capaz que necesitamos buscar una respuesta mucho más consensuada para este proyecto de ley.

La pregunta que quisiera dejar para el final es si tenemos algún dato estadístico que demuestre que los niños o las familias más vulnerables tienen mayores índices de colesterol, de presión, de obesidad que los sectores de ingresos medios o medios altos, porque tengo la sensación de que puede haber alguna diferencia, si bien hay un valor cultural común respecto a la hamburguesa y se juntan varios sectores sociales a hacer cola para consumir ese producto que se nos impuso.

SEÑORA BOVE (Isabel).- Hay obesidad en todos los sectores, en los niños, pero hay una diferencia triste con relación a los más vulnerables.

Personalmente estoy trabajando con la Intendencia de Canelones e hicimos una encuesta para toda la población, comparando la circunferencia de la cintura, y explico por qué. La obesidad mide el índice de masa corporal, peso y estatura, pero la circunferencia de la cintura es un indicador fundamental, porque hay mucho

mayor riesgo metabólico si se tiene la cintura de riesgo que si se es gordo. Si una persona es gorda, pero no tiene cintura de riego, presenta menos problemas; la grasa que se acumula en la cintura es metabólicamente mucho más activa y lleva a la resistencia a la insulina, a desniveles, etcétera. Precisamente, las mujeres más pobres tienen mayor circunferencia de cintura; por tanto, tienen mayor riesgo metabólico que las de niveles más altos del departamento de Canelones y, obviamente, eso ocurre en todo el país.

La acumulación de la grasa es diferente por muchos factores: por lo que se come, por la falta de consumo de frutas y verduras, porque hay más sedentarismo y menor actividad física. Esto que estoy diciendo es una prueba de que en realidad somos vulnerables. En definitiva, según lo que recoge la literatura en el mundo -está muy estudiado-: hay más riesgo metabólico en las poblaciones más pobres que en las que tienen mejor nivel.

SEÑORA MORATORIO (Ximena).- Quisiera agregar que la disminución del precio en determinados productos también influye en la calidad de lo que se ingiere. Obviamente, no aconsejamos que se consuma ningún tipo de hamburguesa de carnes procesadas, pero dentro de la misma marca, las que son de élite tienen determinados componentes y las que compra la población más vulnerable tiene otros. Ninguna es recomendable, pero la calidad es sustantivamente peor en la de menor costo, aunque sea el mismo producto. Como ya se dijo, este consumo atraviesa todas las clases sociales, pero afecta de mayor manera a los más vulnerables porque están consumiendo productos que son aún de peor calidad.

SEÑORA MAZZEO (Graciela).- Otro aspecto importante es la inocuidad de estos productos, porque los alimentos pueden transmitir enfermedades. Hace tres meses tuvimos un brote de listeriosis: alimentos contaminados con la bacteria listeria monocytogenes que causó dos muertes y catorce afectados.

Es muy difícil en epidemiología encontrar el alimento asociado a esos casos de enfermedad, pero la División Epidemiología del Ministerio de Salud Pública ha hecho toda la investigación y llegó a esa conclusión.

Ese es otro aspecto a tener en cuenta: además de la calidad nutricional de los alimentos hay que hacer foco en las enfermedades trasmisibles por los propios alimentos que es un tema importante a nivel mundial que, además, causa gastos a los países, independientemente de los daños a la salud y a la población.

Muchas gracias.

SEÑOR PRESIDENTE.- Quisiéramos solicitar a la delegación que, además de dejarnos el material que han traído en el día de hoy, si existe alguna otra información que consideren de importancia, nos la envíen vía mail.

Ha sido muy interesante su exposición; les agradecemos vuestra presencia en este ámbito.

(Se retira la representación del Ministerio de Salud Pública)

—Léase los asuntos entrados.

(Se lee:)

——La Mesa informa que el próximo día 10 de noviembre estaríamos recibiendo a la Cámara Nacional de Alimentación, tal como fuera solicitado ante la presentación del proyecto del diputado Peña Fernández.

Por otra parte, a solicitud del diputado Pablo Abdala, el 17 de noviembre estaríamos recibiendo a las autoridades del Inisa por toda su situación. Esto ya fue acordado con las autoridades de ese instituto.

El 1º de diciembre, muchos legisladores concurriremos al Parlatino, en la ciudad de Panamá, por lo que no sesionaríamos ese día, pero sí el 8 de diciembre, ocasión en la cual invitaríamos al Congreso de Intendentes -para que dé opinión sobre el proyecto de ley presentado por el señor diputado Peña y, sobre los controles bromatológicos- y a la Cámara Nacional de Alimentación.

El 17 de noviembre recibiríamos al Inisa y el 15 de diciembre, si no se hace el cierre del período legislativo en la mañana, estaríamos invitando al director nacional de Derechos Humanos, también a solicitud del señor diputado Abdala, por el programa de acogimiento de las familias sirias.

SEÑOR DE LOS SANTOS (Óscar).- Queremos solicitar la presencia del señor Juan José Calvo, quien representa al PNUD, que tiene convenio con el Poder Ejecutivo. La idea es ver la posibilidad de que firme un convenio con el Parlamento porque se trata de un organismo que nos permitiría asesorarnos dado que hay leyes que vienen del Poder Ejecutivo y la calidad de la información que manejamos no es la misma. Ese convenio nos permitiría tener un mecanismo de consulta para fortalecer la tarea legislativa.

Como se nos va el año, me gustaría que se lo invitara antes de fin de año, para mantener un primer contacto; ello nos permitirá explorar la posibilidad de que se firme un convenio entre la organización que él representa y este Parlamento para hacer algún proyecto.

SEÑOR PRESIDENTE.- Tal vez podríamos hacer alguna sesión extraordinaria el día 17 o el 18 de diciembre para invitar al señor Juan José Calvo.

SEÑOR BACIGALUPE (Ruben).- La señora diputada Grisel Pereira y el señor diputado Abdala habían hecho una solicitud, que desearíamos que se pudiera llevar a cabo cuanto antes o, en la medida de lo posible, en una reunión extraordinaria, teniendo en cuenta que dicha solicitud se hizo en base a los hechos que son de público conocimiento y que si trasladáramos la reunión para el próximo año, no tendría ningún tipo de efecto.

SEÑOR PRESIDENTE.- Plantemos hacerla este año. Si el día 15 de diciembre no se puede, porque se realiza la sesión de cierre del período legislativo, haríamos una sesión extraordinaria a los dos o tres días. Antes es imposible, porque ya tenemos un planteo del señor diputado Abdala de recibir a la mayor brevedad posible a las autoridades del Inisa, a la Cámara Nacional de Alimentación y al Congreso de Intendentes, porque hace meses que estamos tratando el proyecto del señor diputado Peña y hay que analizarlo y tomar una posición al respecto.

Me dice la señora secretaria que tal vez podemos hacer una sesión extraordinaria el día 24 de noviembre.

No habiendo más asuntos, se levanta la reunión.